

Variedades

100% Xarel·lo Vermell

Origen

España, Cataluña, Penedés, Masllorenç

Sueloarcilla blanca sobre roca madre calcárea, dos terrazas con
márgenes de piedra seca en un pendiente hacia el sureste, viña
en vaso**Vinificación**racimo entero pisado a pie, entre 30-40 días de maceración
según la añada, fermentación alcohólica con levaduras
autóctonas en depósito de acero inoxidable**Crianza**42/30/18 meses (según la añada) en botas de 300 litros de
castaño catalán de los bosques de Montseny fabricadas por un
tonelero del Penedès, sin trasiegos, 34 meses en botella**Características**

Orange, Natural, Tranquilo, Profundo y complejo

Propiedades

Alcohol: 12,1% %, Ph: 3,50, SO2: 6, Azúcar residual: <0,3 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



LA GUIXERA XAREL·LO VERMELL EL CLOT "LA NIT AL MIGDIA"

LA GUIXERA, Penedés, Masllorenç

2020 50202 75 CL

NATURAL